

Sałatka z kurkami z grillowanym oscypkiem i żurawiną

Sałatka z kurkami z grillowanym oscypkiem i żurawiną

Wyobraź sobie połączenie chrupiących liści sałaty, aromatycznych kurek i grillowanego oscypka, wszystko to skąpane w słodko-kwaśnym sosie żurawinowym. Ta wyjątkowa kompozycja smaków przeniesie Cię prosto w serce polskich gór!

Dla kogo?

Sałatka z kurkami i oscypkiem to doskonała propozycja dla miłośników tradycyjnych polskich smaków w nowoczesnym wydaniu. Sprawdzi się zarówno jako lekki obiad dla całej rodziny, jak i elegancka przystawka dla gości ceniących regionalne przysmaki. Połączenie delikatnych kurek z wyrazistym oscypkiem zadowoli nawet najbardziej wymagające podniebienia.

Na jaką okazję?

Ta kolorowa sałatka będzie gwiazdą letniego grilla, rodzinnego obiadu czy kolacji ze znajomymi. Doskonale sprawdzi się również jako efektowna przystawka podczas świątecznego spotkania. Jej przygotowanie zajmuje zaledwie kilkanaście minut, co czyni ją idealnym wyborem na spontaniczne spotkania.

Czy wiesz, że?

Oscypek to tradycyjny ser góralski, który od 2007 roku jest chroniony przez Unię Europejską jako produkt regionalny. Grillowanie nadaje mu niepowtarzalnego aromatu i sprawia, że

staje się delikatnie ciągnący w środku, a chrupiący na zewnątrz. Kurki natomiast są cenione nie tylko za wyjątkowy smak, ale również za właściwości zdrowotne.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić sałatkę o prażone pestki dyni lub słonecznika dla dodatkowej chrupkości. Jeśli lubisz intensywniejsze smaki, dodaj kilka plasterków czerwonej cebuli lub szczyptę świeżo zmielonego pieprzu. Latem warto wzbogacić sałatkę o świeże maliny, które doskonale komponują się z żurawiną i oscypkiem.